

海南省标准化协会团体标准  
《“海南鲜品”农产品区域公用品牌  
石斑鱼》编制说明  
(征求意见稿)

2026年3月

## 一、项目简况

### （一）标准名称

《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑鱼》

### （二）任务来源

海南省标准化协会发布关于《“海南鲜品”农产品区域公用品牌石斑鱼》团体标准立项通知的公告

### （三）起草单位

海南省标准化协会

### （四）单位地址

海南省海口市美兰区蓝天路 46 号

### （五）参与起草单位

海南省现代农业检验检测预警防控中心

### （六）标准起草人

表1标准起草人

序号	姓名	单位	职务	职称	任务分工	联系方式
1						
2						
3						
4						
5						
6						

## 二、编制标准的必要性和意义及背景

海南地处热带，海岸线绵长、海域水温常年稳定在 22—28℃，盐度与水质适宜，是我国石斑鱼天然适宜养殖区，石斑鱼已成为海南热带海水渔业核心品种与“三鱼一虾一螺”种业体系关键支柱。依托南繁水产种业优势，海南攻克东星斑、珍珠龙胆、老虎斑、蓝瓜子斑等品种全人工繁育与高效育苗技术，苗种供应占全国 80% 以上，2024 年养殖产量 10.23 万吨，占全国 38%；2025 年产量达 12.73 万吨，占全国 44.5%，稳居全国前列。养殖布局覆盖文昌、万宁、陵水、东方、乐东、儋州等沿海市县，形成高位池、土塘、深远海网箱、工厂化循环水、陆海接力等多元模式，兼具规模效益与生态优势。作为海南渔业支柱产业，石斑鱼在乡村振兴、渔民增收、海洋经济升级中发挥重要作用；同时面临病害防控、产能波动、环保提质等挑战，正朝着种业自主、绿色生态、精深加工、品牌化、国际化方向升级，依托自贸港政策优势，持续提升全国市场供给与国际市场竞争力。

为深入贯彻《质量强国建设纲要》战略部署，全面落实《海南省人民政府办公厅关于海南省农业品牌建设的指导意见》《关于以高水平质量建设助力海南自由贸易港高质量发展的意见》等文件精神，积极响应《海南省农产品公用品牌建设三年行动方案》部署，依据《海南鲜品农业品牌示范基地管理办法》政策指导，省农业农村厅将“石斑鱼”列入“海南鲜品”省级区域公用品牌首批重点打造品类，围绕资源“特质”与产业“特色”开展品牌提升先行先试。

为固化产业升级成果、落实“海南鲜品”品牌战略部署，亟需制定一项从“海南鲜品”品牌矩阵整体视角出发、纳入其标准体系并体现层级联动与品牌赋能的团体标准。本文件的编制必要性体现在以下三个层面：一是作为“海南鲜品”标准体系在“石斑鱼”品类的具体

落地层级，本文件是响应政策号召、落实品牌建设的实际行动，通过将省级品牌战略与质量建设要求细化为可执行的技术规范，为“海南鲜品”区域公共品牌提供了关键的技术支撑与认证依据。二是本文件为完善标准体系、实现精准认证的核心环节，向上承接“海南鲜品”通用规范与品牌管理要求，向下贯通“石斑鱼”全链条技术指标与品质分级，与第一、第二层级标准共同构成逻辑严密、配套使用的三级标准体系，为“石斑鱼”自愿性认证活动提供专业、细致、可操作的技术评判基础，有效保障认证的科学性、公正性与有效性。三是本文件将“标准+认证+检测”三位一体模式与“海南鲜品”品牌认证机制深度耦合，推动“石斑鱼”的生态优势与品质承诺从抽象理念转化为市场可识别、消费可信赖的标准化品牌语言，提升“石斑鱼”在“海南鲜品”体系中的标准化水平和品牌公信力。

本文的制定与实施，对产业而言，是一套覆盖“塘边到餐桌”全流程的技术规尺，将引导养殖主体规范场址环境、稳定原料批次、严控冷链参数，从源头减少因贮运波动带来的解冻失水与感官劣变，从根本上提升“石斑鱼”工业化供给的稳定性与损耗控制能力；对品牌而言，本文件是“海南鲜品”品质承诺在罗非鱼品类上的具体技术化身，它确保每一尾获证石斑鱼都具备可验证的出口级同线同标同质基因、生态化养殖环境、标准化加工工艺以及冰衣透明、鳍棘完整、解冻后肌肉紧实等可感知的品质特征，使“海南鲜品”的石斑鱼品牌内涵有了从形态、色泽到中心温度、水分含量等一系列可检测、可认证、可追溯的量化标尺。尤为关键的是，标准中的组批规则、型式检验触发条件及判定规则，将石斑鱼的品质管控从终端的模糊印象前置置于养殖操作变更、环境变动、认证评审等关键节点，使消费信任建立在清

晰的过程控制与第三方验证之上。最终，本文件将以稳定、安全、特征鲜明的冻品与鲜活产品形象，成为“海南鲜品”开拓国内中高端水产市场、兑现出口转内销品牌溢价的有效支撑，并为海南其他优势养殖水产品的标准化、品牌化提供可复制的实践范式。

### **三、编制过程简介**

#### **（一）项目启动**

为切实做好海南省《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑鱼》团体标准的制定工作，海南省标准化协会作为标准研制牵头单位组织技术人员成立项目组，并充分吸纳行业专家组建标准起草组，明确分工职责，定期召开会议研究工作；制定了项目实施方案，明确标准适用范围、主要框架内容，分项目阶段，定时间节点，确保项目能保质保量，顺利推进，按期完成。

#### **（二）收集资料**

2026年2月，项目组广泛检索、收集国内外石斑鱼相关的法律法规、政策文件、文献资料，以及国家、行业、地方及团体相关标准制定情况。经过总结、提炼、识别、梳理，深入了解我省石斑鱼产业的典型案例，按照既兼顾前瞻性和适用性，又确保科学性和广泛覆盖性的原则，搭建标准框架，编制标准草案。

#### **（三）标准起草**

2026年3月，项目组根据收集的相关资料进行分析、研讨，梳理出编制思路和基本框架，结合“海南鲜品”农产品区域公用品牌已授权的石斑鱼相关企业的实践经验，并广泛听取省内石斑鱼养殖、加工企业、行业协会及相关从业者的意见建议，项目组对所收集资料进行了系统分析与深入研讨，进一步理清了编制思路和总体框架，编制

了《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑鱼》工作讨论稿。起草组多次召开标准讨论会，围绕本文件的编制情况展开讨论和研究，并完成本文件的草案稿和编制说明。

#### **（四）专题讨论**

2025年12月16日，海南省标准化协会在海口市组织召开了《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑鱼》团体标准专题讨论会，来自“海南鲜品”农产品区域公用品牌提升工作专班（省委宣传部，省发展改革委、省旅游和文化广电体育厅、省工业和信息化厅、省商务厅、省科技厅、省财政厅、省交通运输厅、省市场监管局（知识产权局）、省供销社、海口海关、海垦集团等部门和单位业务负责人）及省农业农村厅（厅办公室、质量处、省现代农业检验检测预警防控中心，地瓜、凤梨、文昌鸡、蜜瓜、芒果、胡椒、石斑鱼、石斑鱼等重点品牌培育产业相应产业链业务处室经办负责人）的参会人员共同参加会议。会上，“海南鲜品”农产品区域公用品牌提升工作专班办公室负责人汇报工作进展情况，随后，各参会人员认真听取汇报，审阅了标准文本草案及相关编制说明。在讨论环节，与会代表围绕标准的核心指标、结构内容、可操作性及与产业实际的契合度展开深入探讨，结合本领域、本行业实际情况，从技术规范、市场衔接、品牌管理、监督实施等角度提出了一系列修改意见及优化建议，为后续标准的进一步完善与科学制定奠定了坚实基础。

### **四、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系**

#### **（一）制定标准的原则**

编制本文件遵循如下原则：

1. 本文件的编制遵循《标准化工作导则 第1部分：标准化文件

的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）和《海南省标准化协会团体标准管理办法》的要求，确保操作规范的格式和内容符合标准化要求；

2. 本文件在收集国内外石斑鱼相关标准的基础上，结合“海南鲜品”农产品区域公用品牌已授权的石斑鱼相关企业的实践经验，并广泛听取省内石斑鱼养殖、加工企业、行业协会及相关从业者的意见建议，确定标准内容；

3. 本文件的编制坚持“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”原则，紧密结合海南实际情况，确保标准的科学性、适用性与可操作性。

## **（二）制定标准的依据**

根据《海南省人民政府办公厅关于海南省农业品牌建设的指导意见》《海南省农产品公用品牌建设三年行动方案》《海南鲜品农业品牌示范基地管理办法》《海南鲜品区域公用品牌授权管理办法》（试行）等文件要求，提出制定《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑鱼》团体标准。

以GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 11607 渔业水质标准、GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB/T 26544 水产品航空运输包装通用要求、GB/T 30891 水产品抽样规范、GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量、GB/T 36192 活水产品运输技术规范 等标准为依据，结合“海南鲜品”农产品区域公用品牌已授权的石斑鱼相关企业的实践经验，并广泛听取

省内石斑鱼养殖、加工企业、行业协会及相关从业者的意见建议，从而提出本文件的主要技术条款。

### **（三）与有关的现行法律法规、标准的关系**

符合国家、行业标准的相关规定，能与现行有关的法律、法规相衔接，与相关的国家、行业强制性标准无冲突。

## **五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述**

主要条款的说明：

本文件的章节由范围、规范性引用文件、术语和定义、P 品种选择、选址及厂区环境、生产加工过程管理、运输与贮存、品质要求、检验规则。其中：“选址及厂区环境”、“生产加工过程管理”、“运输与贮存”、“品质要求”、“检验规则”是本文件的核心内容。

第三章 术语与定义：明确了“石斑鱼”“东星斑”的定义。

第四章 品种选择适宜当地养殖的东星斑。

第五章 选址及厂区环境：规定了“石斑鱼”养殖场地选址须满足生态环境、水源水质等要求，并符合相关国家标准。

第六章 生产加工过程管理：规定了“石斑鱼”的生产加工过程管理应符合的标准。

第七章 运输与贮存：要求“石斑鱼”的运输与贮存应符合相关标准，确保活鱼品质不受影响。

第八章 品质要求：对“石斑鱼”在活鱼产品感官特征（包括体型、体表、活力度等）、理化指标提出了明确要求；同时，产品的安全指标、农兽药残留及净含量等安全与计量指标，均需符合相应的国家标准及管理规定。

第九章 检验规则：主要规定了“石斑鱼”在质量检验过程中的

具体操作规则，包括检验的批次划分、抽样方法、交收检验和型式检验的适用情形，以及根据各项指标是否合格来判定批次产品合格与否的判定准则。

## **六、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明**

无。

## **七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况**

根据检索，截止 2026 年 3 月，查询到关于农产品区域公用品牌石斑鱼方面的标准如下：

国际标准：未查询到相关国际标准。

国家标准、行业标准、地方标准：未查询到相关国家标准、行业标准、地方标准。

本文件未采用国际标准或国外先进标准。

## **八、重大分歧意见的处理依据和结果**

无。

## **九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）**

### **（一）广泛宣传**

待本文件发布后，由海南标准化协会联合相关行业协会、企业做好新标准的宣贯工作，组织相关从业人员开展标准宣贯培训会。

### **（二）组织实施**

标准出台后，尽快制定指导与监督计划，开展标准实施情况的监督检查，对标准的落实情况开展调研，及时反馈标准实施的情况和存在的问题。

### **（三）评价改进**

定期对《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑鱼》开展科学性、适用性、可操作性的评价，通过评价工作发现目前标准中存在的问题和改进的方向，对现有标准进行完善。

### **十、预期效果**

《“海南鲜品”农产品区域公用品牌 石斑鱼》标准的发布实施，将通过统一养殖环境要求、品质指标和检验规则，全面提升石斑鱼的产品质量安全水平和标准化生产程度；依托“海南鲜品”省级母品牌的公信力与影响力。

### **十一、其他应予说明的事项**

无。